

Somos

CIEN AÑOS DE
MÚSICA, UNIÓN
E HISTORIAS: LA
RADIO ESTÁ DE
ANIVERSARIO
EN NUESTRO
PAÍS

COCO MAGGIO,
SU PRIMER DÍA
DEL PADRE Y LAS
RAZONES QUE
CONVIRTIERON
AL PERÚ EN SU
HOGAR

Rebeldes con CAUSA

Un nuevo fenómeno revoluciona el streaming.
Las claves: una fórmula ganadora y jóvenes
talentos. "Somos lo que Somos" refresca el
universo digital y hoy entramos en su mundo
para conocer cómo lo consiguen.

DE IZQUIERDA A DERECHA:
MICHELLE ONETTO, ANDREA
DEL ÁGUILA (SALANDELA),
GIACOMO BENAVIDES,
DOMENICO BENAVIDES
Y MIRANDA CAPURRO
SON LOS ROSTROS DEL
PROGRAMA TRANSMITIDO
POR ZACA TV.



CLUB EL COMERCIO
EXCLUSIVO PARA
SUSCRIPTORES

CASA
ANDINA
HOTELES



Aplican términos y condiciones

Recorre el Perú con Club El Comercio y Casa Andina
Disfruta de un alojamiento premium en los mejores destinos del Perú.

Del 13 al 18 de junio

Hasta

45%
dto.

en más de
35 hoteles



Genera tu cupón en la web
y/o app del Club e ingrésalo en www.casa-andina.com



Usa cualquier medio de pago

Descubre más beneficios en
clubelcomercio.pe

¿Aún no eres suscriptor de El Comercio? Suscríbete al nuevo
Plan Digital con acceso a Club El Comercio
desde S/12 mensuales

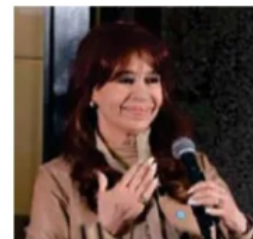


Compartido gratuitamente por @DSΦU7CΘP

14 de junio del 2025 — 3

Pasó esta semana

♦♦ **Bomba política.** Luego que el cirujano Mario Cabani acusara a la presidenta Dina Boluarte de haberse sometido a varias cirugías estéticas y de haber retirado irregularmente su historia clínica, el presidente de la Comisión de Fiscalización, Juan Burgos, anunció que ya prepara una moción de vacancia por incapacidad moral. La misma comisión aprobó además el informe que recomienda la vacancia por el Caso Cofre.



In memoriam

FALLECIÓ BRIAN WILSON (82), EL LÍDER DE LOS BEACH BOYS. EL AUTOR DE "GOOD VIBRATIONS" LIDIÓ CON PROBLEMAS DE SALUD MENTAL TODA SU VIDA. SU MUERTE FUE MUY LAMENTADA POR SUS COLEGAS.



♦♦ **Sanción.** La Corte Suprema de Argentina confirmó la condena a seis años de prisión contra la expresidenta Cristina Fernández de Kirchner, por coordinación de contratos de obras públicas. A sus 72 años, podría cumplir su pena en arresto domiciliario.

138 millones

DE NIÑOS SIGUEN TRABAJANDO EN TODO EL MUNDO, SEGÚN CIFRAS DE LA ONU. EL 2025 HABÍA SIDO FIJADO COMO EL AÑO META PARA ERRADICAR ESTA PRÁCTICA.

40 años

CUMPLE EL PERRO SIN PELO DEL PERÚ DESDE QUE FUE RECONOCIDO COMO RAZA ORIGINARIA DEL PAÍS POR LA FEDERACIÓN CINOLÓGICA INTERNACIONAL.

2 mil

SOLDADOS DE LA GUARDIA NACIONAL DE ESTADOS UNIDOS FUERON DESPLEGADOS PARA CONTROLAR LAS PROTESTAS EN LOS ÁNGELES.



♦♦ **Otro nombre.** A través de un comunicado, Telefónica del Perú anunció que cambiará su denominación social a Integratel Perú, tras haber sido vendida en abril pasado por la multinacional española a la empresa argentina Integra Tec Internacional.



LAMENTO ALGUNAS DE MIS PUBLICACIONES SOBRE EL PRESIDENTE DONALD TRUMP QUE HICE LA SEMANA PASADA. FUERON DEMASIADO LEJOS

Elon Musk
EMPRESARIO

El dueño de SpaceX busca limar asperezas luego de su pelea pública con el mandatario de EE.UU.

♦♦ **Condenado de nuevo.** En Nueva York, un jurado declaró a Harvey Weinstein (73) culpable de un cargo de agresión sexual en primer grado. Se trata de un nuevo juicio, luego de que una apelación en 2024 anulara su condena anterior.



Contenido

14/06/25



10 São Paulo mira al mar

El estado de São Paulo, en Brasil, es un inmenso destino con muchas aristas por explorar. El mar, sus puertos y cocina son otra mirada que enriquece su oferta turística, además de los museos, estadios y arquitectura.

14

Talentos sobre las olas

Están trazando su futuro en el bodyboard y ya destacan en la escena internacional a punta de talento y esfuerzo. Estas jóvenes promesas tienen mucho por ofrecer.



24

Mi primer Día del Padre

El actor argentino Coco Maggio decidió echar raíces en el Perú y ahora disfruta su faceta como padre de familia, en Punta Hermosa. Nos confiesa cómo vive esta experiencia en una entrevista muy especial.



05. Fotonoticia

08. Bienestar

13. Fútbol y quechua

18. Un siglo de la radio

28. Circo Beat

32. Viajar a Nasca

42. Invierno en Lima

46. Primera paraciclista

49. Astrología

06

Servido sobre piedra

Está en boca de todos y su concepto es mucho más que original. El restaurante Piedra del chef Sebastián Vega ofrece una experiencia única en la ciudad, con sabores marinos.



SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Anévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Victor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoscomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas Nº 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas Nº 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

Fotonoticia

GIANCARLO ÁVILA



MOMENTO PRECISO
DEL PITAZO FINAL
DEL PARTIDO QUE
PERÚ Y ECUADOR
EMPATARON CERO A
CERO EN EL ESTADIO
NACIONAL.

EL FIN DE UN SUEÑO

A las 10:35 p.m. del último martes, las chances de clasificar al Mundial 2026 se esfumaron por completo. Perú empató 0-0 con Ecuador en Lima por la jornada 16 de las Eliminatorias Sudamericanas, y quedó matemáticamente fuera de la pelea por un cupo.

Tras el pitazo final, la cancha del Estadio Nacional fue escenario de festejos y lamentos. Por un lado, los jugadores ecuatorianos celebraban su clasificación, mientras que, en la otra esquina, los jugadores de la Bicolor caminaban en silencio, conscientes de lo que el marcador significaba.

Con solo 12 puntos obtenidos, la selección peruana cierra esta fecha como penúltima de la tabla —solo

superando a Chile— y con un rendimiento preocupante que obliga a revisar no solo el presente, sino también el camino que se ha venido recorriendo desde la salida de Ricardo Gareca.

Por ahora, el sueño mundialista se archiva. Y mientras otras selecciones de la región ya se preparan para ir a Norteamérica, Perú deberá mirar desde lejos y comenzar a trabajar nuevamente desde cero.

Pero más allá del nombre en el banquillo, el desafío es más profundo: se necesita fortalecer el trabajo de divisiones menores, promover talentos jóvenes con minutos reales y construir una identidad renovada que no dependa solo de la memoria de Rusia 2018. //



LANGOSTINOS JUMBO
SALVAJES SOBRE
MAJADO DE YUCA,
CON MANTEQUILLA
DE ALMEJAS Y
PIMIENTOS ASADOS.

ARROZ NORTEÑO CON
MARISCOS Y HONGOS
OSTRA EN SALSA
ANTICUCHERA. ATRÁS,
SOBERBIO CEBICHE
DE LENGUADO, PULPO
Y LANGOSTINOS
AHUMADOS Y LECHE DE
TIGRE DE AGUAYMANTO.

Gastronomía

Piedra

Dirección: Jr. Leonardo Barbieri 1255, Surquillo
 ☎ 994 563 911 / 934 645 680
 @piedra.lima

Es una de las joyas culinarias de Surquillo, con un menú que lleva los pescados y mariscos a otro nivel, y un concepto creativo que rompe con convencionalismos. Hoy les mostramos una mesa de visita obligatoria.



NORA
SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA
ESTUDIO

Si Sebastián nos pedía que adivinásemos cuál era el ingrediente secreto de la leche de tigre que bañaba su cebiche, posiblemente habríamos fallado. La mezcla de sabores era tan única —tan ajena al paladar hasta ese momento— que nos habríamos tardado más tiempo del necesario en lograrlo, el cebiche habría perdido su punto de frescura, y la respuesta quizá no se hubiese acercado a la realidad. El ingrediente era el aguaymanto. Tan preciso en esta receta, que me cuesta creer que he vivido todos estos años sin haberlo probado en una leche de tigre (una de las 26 versiones que se pueden encontrar en Piedra). Cosas que pasan.

Me he demorado casi un año en visitar por fin este espacio. Entre idas, vueltas, coordinaciones, viajes (míos o de Sebastián Vega, el chef y dueño) y el avance vertiginoso de los años a medida que uno se hace más grande, encontrar el momento idóneo se fue prolongando. Así, hasta instalarnos

PURO SABOR EN
UN SASHIMI DE
TRUCHA, CON
BATAYAKI, FOIE
GRAS Y TAPIOCA
DE SOYA. UNO DE
LOS PLATOS QUE
SIEMPRE ESTÁ.

BONITO EN
LECHE DE
TIGRE DE
PANCA Y MIEL.
CHIMICHURRI
DE SHITAKES
Y MANDARINA
ENCURTIDA.

DE TEMPORADA:
CONCHAS EN
MANTEQUILLA
DE HONGOS
PORCÓN.
CORONADAS
CON PORO
FRITO.



en junio de 2025. Todo llega a su tiempo, dicen con frecuencia, y puedo confirmarlo con esta visita. Empecemos por el concepto, que me parece una idea redonda, práctica y beneficiosa tanto para el local como para el comensal: una tarifa 'flat', de un pago único de S/169 soles por persona, donde se consideran siete platos basados en pescados y mariscos (ni bebidas ni postres están incluidos). No son porciones personales, claro, sino platos para compartir, servidos con la cantidad suficiente para satisfacer a cuantos sitios haya en la mesa. Cada día, además, el menú cambia. No hay carta fija, ni siquiera un papel: solamente te preguntan si tienes alguna alergia y si comes de todo. Lo que siempre se encuentra como parte de la experiencia es un sashimi, un cebiche y un arroz; todos distintos, por supuesto. Y así van rotando.

¿Cómo funciona? Únicamente previa reserva (los números los tienen en la página de la izquierda) y en dos turnos: a la una de la tarde, y a las tres. Eso sí, esto es manejable porque el espacio es relativamente pequeño (en el primer piso caben unas doce personas; en el segundo hay un privado) y las reglas son las reglas. Funcionan de lunes a sábado, y no tienen planes de cambiar nada sobre su concepto. Yo espero que se mantengan con esa promesa.

Sebastián Vega (36) es genuinamente feliz haciendo lo que le gusta. Empezó estudiando Ingeniería Industrial y trabajó en un banco, pero nunca se sintió cómodo en una oficina. Lo que hizo fue cambiarse de universidad y obtuvo una doble titulación —gracias a un convenio con el instituto Paul Bocuse— en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes. Pasó por varios espacios famosos de Lima, vivió en Barcelona y Nueva York, y se hizo famoso durante la pandemia por una marca de comida que —de vez en cuando— todavía mantiene para los amigos. Hoy, Piedra es su centro. No quiere crecer ni mudarse, pero sí sueña con abrir diez conceptos similares, en diez ciudades distintas. Su sueño acaba de empezar. //

Los favoritos de Nora

A SU SALUD

En un menú tan complejo y lleno de matices como este (con el reto, o la ventaja, de que cambia todos los días) las bebidas que acompañan son igual de importantes. Estas no están incluidas en la tarifa 'flat', pero se dejan al gusto del cliente. La carta tiene vinos muy especiales tanto por botella como por copa, además de coctelería, principalmente hecha a base de destilados peruanos. La única excepción es el carajillo, uno de los cócteles más vendidos de la casa. ¡Ah!, el descorche es libre para una botella de vino.

MIENTRAS MÁS, MEJOR

En el segundo piso de Piedra, hay un espacioso comedor privado, pensado para 16 personas. Puede reservarse completo, o hacerlo para grupos más pequeños (en ese caso, es posible que el espacio se comparta con alguna otra mesa). La ventaja aquí es que el chef diseña un menú especial y se pueden conversar opciones de maridaje o descorche.



SEBASTIÁN VEGA COMANDA DESDE HACE DOS AÑOS ESTE FORMATO. A FINES DE JULIO ABRE SU SEGUNDO PIEDRA, ESTA VEZ EN BOGOTÁ.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Papá también necesita cuidarse

No hay nada más bonito que engrerir a papá por su día con una buena comida. Pero ojo, una vez pasada la celebración debería empezar un cambio en las rutinas que lo ayude a mantenerse en su mejor estado. Aquí te cuento cómo convencerlo.

Día del Padre y un clásico: le regalamos una parrilla, una billetera de cuero o una taza que dice “el mejor papá del mundo”. Y sí, se lo merece. Pero este año, ¿qué tal si le regalamos algo más útil y duradero? Por ejemplo, la idea de que también tiene el derecho (y la responsabilidad) de cuidarse, alimentarse bien y priorizar su salud. Sí, papá: esto también es contigo.

Y es que hay una (no tan) dulce realidad: los hombres se descuidan más que las mujeres. Según datos globales, los hombres viven en promedio cinco años menos que nosotras. ¿Por qué? Muchas veces no es genética, sino pura desidia: menos visitas al médico, más grasa visceral y, ojo, una dieta que muchas veces pareciera la de un adolescente. La mayoría de papás no está pensando en antioxidantes, omega-3 o microbiota. ¡Pero deberían! A medida

A PARTIR DE LOS 40 AÑOS, LOS HOMBRES EXPERIMENTAN CAMBIOS EN EL CUERPO QUE INCLUYEN DISMINUCIÓN DE LA MASA MUSCULAR Y FUERZA, AUMENTO DE GRASA, ENVEJECIMIENTO DE LA PIEL Y PÉRDIDA DE DENSIDAD ÓSEA.

FOTOS: ISTOCK



LA RUTINA DE ENTRENAMIENTO DEBE COMBINAR EJERCICIOS AERÓBICOS, DE FUERZA Y DE FLEXIBILIDAD, ASÍ COMO EJERCICIOS DE EQUILIBRIO.

que pasan los años, la alimentación deja de ser solo “para tener energía” y empieza a ser tu aliada (o tu enemiga, depende cómo la uses) para enfrentar el envejecimiento, prevenir enfermedades y sostenerte en pie para seguir siendo ese superhéroe.

Desde los 40, el cuerpo masculino empieza a perder masa muscu-

lar y a acumular grasa visceral, especialmente en la zona abdominal. ¿Qué significa esto? Mayor riesgo de enfermedades cardíacas, diabetes tipo 2, hígado graso... y eso sin contar que la testosterona también empieza a bajar, lo que puede afectar el estado de ánimo, la libido y el rendimiento físico. Entonces sí,

la nutrición juega un rol clave en el cuidado de todos en casa, incluyéndote a ti, papá.

Ahora, comer mejor no es hacer dieta. Y resalto esto porque hay cierta creencia de que comer saludable es sinónimo de restricción. Pero la realidad es otra; comer con calidad nutricional es cuidarte como te mereces. No se trata de vivir a punta de lechuga y pollo a la plancha. Se trata de incluir más vegetales, de hidratarse más allá del café, de comer menos procesados (eso incluye desde las bolsas de chips, pasando por gaseosas, embutidos, y galletitas) de darle movimiento al cuerpo, y de dormir más y mejor.

Algunos básicos que sí o sí deberían entrar en su radar son:

- Proteína de buena calidad, para mantener la masa muscular.
- Grasas saludables, como palta, frutos secos o pescados grasos. No todo es parrilla y frituras.
- Fibra: papá también necesita ir al baño sin drama. Frutas, verduras, semillas y menestras, por favor.
- Magnesio, zinc y vitamina D: para apoyar su sistema inmune, salud hormonal y estado de ánimo.

En resumen: menos azúcar añadida y ultraprocesados, y más comida real. No es castigo, es prevención. Es urgente, valiente y necesario tomar las riendas de tu salud.

No puedes cuidar a otros si no empiezas por ti. La longevidad no se compra con más trabajo ni se logra solo con suerte. Se construye, bocado a bocado para vivir con más energía, menos inflamación y con un cuerpo que no le pase factura cada vez que se agacha a jugar con sus hijos. Este Día del Padre, regalémosle algo más útil que una corbata: el recordatorio de que merece cuidarse, alimentarse bien y vivir con bienestar. //

El consumo regular de nueces puede traer beneficios para la salud masculina, incluyendo mejorar la salud del corazón, la función cerebral, la salud reproductiva y la función sexual.

São Paulo frente al mar



Desde el balneario preferido por los paulistas hasta las alturas con las vistas panorámicas más impresionantes, el estado de São Paulo, en Brasil, se ha convertido en un destino ineludible para quienes buscan historia, paisajes, playas y variada gastronomía.



FOTOS Y TEXTOS:
RICHARD HIRANO

1. FRENTE AL MUSEO PELÉ, EL TRANVÍA DE SANTOS RECORRE LAS CALLES DEL CENTRO HISTÓRICO COMO UNA CÁPSULA DEL TIEMPO.

2. DESPUÉS DE 10 MINUTOS DE CAMINATA, SE LLEGA AL MIRADOR DEL MORRO DE CAMPINA. LAS VISTAS PANORÁMICAS SON REFRESCANTES.

3. EL CAFÉ HA SIDO CLAVE PARA ESTA ZONA DEL BRASIL. AQUÍ, EL MUSEO DEL CAFÉ, EN EL MONUMENTAL EDIFICIO DE LA ANTIGUA BOLSA OFICIAL DEL CAFÉ.



4. DESDE UNA DE LAS CABINAS PANORÁMICAS DE RODA RICO A 91 METROS DE ALTURA, ES LA RUEDA DE OBSERVACIÓN MÁS ALTA DE SUDAMÉRICA.

5. EN LA CASA DEL SANTOS FC, EL ESTADIO VILA BELMIRO. LOS TURISTAS SE TOMAN 'SELFIES' EN LOS CAMERINOS DONDE SE CAMBIARON LEYENDAS COMO PELÉ Y NEYMAR JR.

6. LA RECIÉN INAUGURADA EXPOSICIÓN "POP BRASIL". SON MÁS DE 250 OBRAS QUE CAPTURAN LA EFERVESCENCIA ARTÍSTICA DE LOS AÑOS 60 Y 70.

extensas franjas de arena clara, miradores que otorgan vistas memorables y una atmósfera relajada que invita a conectar con la naturaleza que nos rodea.

A solo 50 minutos de este punto, nos encontramos con el puerto marítimo de Santos. El Museo del Café —instalado en el antiguo edificio de la Bolsa Oficial de Café— es una visita obligada para los amantes de esta bebida. Aquí, se rememora la época dorada del grano brasileño y su impacto en las tradiciones populares. A pocas calles, visitamos el Museo Pelé y el estadio Vila Belmiro donde rinden homenaje a dos ídolos: el eterno 10 y Neymar Jr., hijos ilustres del Santos FC.

Una oportunidad que no se puede dejar pasar es el paseo en tranvía por el Centro Histórico, que es en sí mismo un viaje hacia el pasado. Cuando el hambre comienza a asomar, en el Mercado de Peces de Santos, Paru Restaurante ofrece una variada oferta marina con insumos locales.

EPICENTRO CULTURAL

El cierre perfecto de la ruta llega en la ciudad

El estado de São Paulo posee una geografía de contrastes y una historia con tanta riqueza y diversidad cultural que es imposible terminar de conocerla en una sola visita. Tiene hermosas playas, puertos, museos, rascacielos y centros culturales que nos sumergirán en una aventura que combina tradición y modernidad, desde las orillas del Atlántico hasta la espesura de su selva.

Nuestra travesía comienza en Guarujá, el balneario favorito de los paulistas, ubicado a solo dos horas en auto desde la capital. Este lugar no tiene nada que envidiarle a Río de Janeiro y sus paradisíacas playas: destaca por sus



DESDE EL MIRADOR SAMPÁ SKY, SE SIENTE LA SENSACIÓN DE FLOTAR SOBRE LA CIUDAD MÁS GRANDE DE SUDAMÉRICA: SÃO PAULO.

RICHARD HIRANO

ABAJO: EL ESTHER ROOFTOP, EN EL PRIMER EDIFICIO MODERNISTA DE LA CIUDAD, TIENE LAS VISTAS MÁS ESPECTACULARES DE LA ARQUITECTURA PAULISTA.

IG ESTHERROOFTOP



IG PARURESTAUANTE



SABORES FRESCOS Y LA COMIDA MARINA MÁS DESTACADA DE LA CIUDAD SE ENCUENTRA EN EL MERCADO DE PESCADOS DE SANTOS.



RICHARD HIRANO

LA GUARANÁ BRASILEÑA JUNTO A 300 GRAMOS DE MORTADELA, SANDWICH QUE SE CONVIRTIÓ DESDE LOS 60 EN SÍMBOLO DE LA GASTRONOMÍA PAULISTA.

Organiza tus vacaciones

♦♦ Solo en el Estado de São Paulo habitan 46 millones de personas, mientras que en su capital (del mismo nombre) viven 12 millones. Esta última es la ciudad más grande y poblada de América Latina.

♦♦ Desde Lima existen vuelos directos hacia São Paulo en las aerolíneas Sky y Latam. Para evitar confusiones, siempre verifica el aeropuerto de llegada pues existen tres: Guarulhos, Congonhas o Viracopos.

♦♦ Si buscas tarifas económicas de vuelo, evita viajar en diciembre y enero. Mejor es en primavera y el otoño para un tiempo ideal y menos turistas.

♦♦ Para organizar tu viaje, consulta las páginas oficiales www.visitbrasil.com, www.visitesaopaulo.com y www.gov.br.

de São Paulo. Allí es imprescindible vivir la experiencia gastronómica del Mercado Municipal, que seduce a los visitantes con sus más de 290 puestos de comida. En este lugar, recomendamos probar el icónico sándwich de mortadela y el famoso 'bolinho' de bacalao. A unas cuadras de allí, en la cima de un edificio histórico de oficinas, el Esther Rooftop ofrece una experiencia culinaria de autor con vista a la ciudad. Con un menú inspirado en la cocina francesa y brasileña, este local es el escenario perfecto para ir en pareja y ver el atardecer de esta metrópoli llena de torres y edificios enormes.

Y para quienes gusten del arte, no pueden perderse la exposición "Pop Brasil: vanguardia e nova figuração (1960-70)" en la Pinacoteca de São Paulo. Son más de 250 obras que retratan a un país politizado, creativo y visualmente desbordante. Otra opción para conocer es Roda Rico, la rueda de observación ubicada en el parque Cândido Portinari. Ofrece diseño, naturaleza y una visión panorámica que reinventa el 'skyline' urbano.

Nuestro viaje termina en las alturas: en el famoso mirador Sampa Sky y sus impresionantes vistas 360. Entre edificios históricos, arte pop y sabores memorables, esta ruta por el estado de São Paulo demuestra que Brasil es un caleidoscopio cultural, listo para ser explorado a cada paso. //



ADÉMÁS DEL PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO, TAMBIÉN HAN CONSOLIDADO UNA PEQUEÑA LIGA COMPETITIVA, CON LOS MEJORES DE CADA COMUNIDAD.

Historias

JUGANDO JUNTOS

Con un programa sin precedentes, la ONG Sinkumunchis rompe barreras en comunidades altoandinas y acerca el fútbol a niños, niñas y adolescentes en su propio idioma: el quechua.

POR:
CELESTE PÉREZ

Sinkumunchis —que al español podría traducirse como 'rodamos juntos'— es mucho más que una escuela deportiva. Creada por los primos peruanos Gonzalo y Diego García (el primero, ingeniero industrial y entrenador de fútbol; el segundo profesional en marketing y publicidad) esta ONG busca apoyar, incentivar e impulsar el talento en fútbol de las nuevas generaciones en regiones de la sierra peruana, en comunidades donde, lamentablemente, la ayuda no siempre llega.

"En 2020 fue mi primer entrenamiento. Estaba en una comunidad campesina en Písc. No me imaginaba lo que pasaría: más de 100 chicos y chicas llegaron esa tarde. Ahí me di cuenta de que había mucho por hacer", dice Gonzalo. Desde ese primer chispazo, no paró, convocando a Diego a sumarse al proyecto. Asimismo, ambos apuntaban a un no negociable, aprender quechua para respetar el acercamiento a la comunidad y demostrar la importancia de preservar las lenguas originarias. "En cada entrenamiento no solo se promueve el fútbol, sino todo lo que suma hacerlo: la responsabilidad, la amistad, el compromiso. Además, también estamos incluyendo programas de nutrición y enfoque en salud mental, completando la formación en un 360'", apunta Diego, sobre el sueño que hoy cuenta con tres escuelas en distritos de Cusco y dos en Andahuaylas (Apurímac).

Replicar el modelo en más comunidades altoandinas es una meta que proyectan a largo plazo. Por ahora, salir de Cusco para abrir con éxito escuelas en Apurímac, les ha dado una buena señal.

"Creemos que el verdadero punto de quiebre será el día en que logremos trabajar con municipalidades o entidades estatales. De hecho, ya hemos empezado un convenio con el IPD, que está proponiendo financiar una parte del salario de entrenadores y material deportivo. Es una manera de que el proyecto se pueda sostener en el tiempo gracias a diversos engranajes", concluye Gonzalo, que invita a que más personas y empresas se sumen al sueño, cultivando un mejor futuro a través de una pelota de fútbol. //

Así funciona

♦♦ Sinkumunchis se alinea al calendario escolar y está enfocada en brindar sostén a quienes no pueden acceder al deporte por diversos motivos, entre ellos, el económico. Con su programa extracurricular, proveen de entrenadores, material deportivo y metodología de aprendizaje en quechua a distintos grupos, desde los 4 a los 18 años divididos por niveles. Puede conocer más y sumarse a su labor visitando [@sinkumunchis](https://www.instagram.com/sinkumunchis) en Instagram o sinkumunchis.com/donate.

MAR DE PROMESAS

Un puñado de jóvenes peruanos está escribiendo su propia historia desde el bodyboard, una disciplina exigente, veloz y cargada de adrenalina.

Apenas comienzan sus carreras, pero ya destacan en los circuitos de la élite internacional gracias a su talento y destreza sobre las olas.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS: DIEGO MORENO



DE IZQUIERDA A DERECHA: CRISTOPHER BAYONA, MICHEEL 'PIRPO' YANCCE, HANNA SAAVEDRA, CRISTÓBAL DÁVILA Y FABIO SAAVEDRA.

Un frío atardecer acaricia la Costa Verde. El cielo, cubierto de nubes, filtra una luz tenue sobre la playa Makaha. No hay turistas, solo el murmullo del mar y cinco tablas de bodyboard recostadas sobre las piedras. Alrededor de ellas, cinco jóvenes conversan, se ríen y se retan. Son, cada uno a su manera, promesas del surf peruano: no con tabla larga, sino con la corta, elástica y desafiante del bodyboard, ese arte de correr pegado al agua, meterse a un tubo y salir como un relámpago.

No necesitan presentaciones entre ellos: en el mar se conocen de memoria. Afuera, sin embargo, sus nombres empiezan a sonar con fuerza en el mundo del bodyboard: Micheel 'Pirpo' Yance, Christopher Bayona, Cristóbal Dávila y los hermanos Fabio y Hanna Saavedra. Son el presente y el futuro de un deporte que en el Perú se corre casi en silencio, pero con una pasión que retumba como las olas del invierno.

EL ARTE DE FLUIR

Con solo 18 años, 'Pirpo' Yance ha logrado lo que muchos tardan una vida en construir: respeto. Su estilo es limpio, fluido, sin esfuerzo aparente. "A mí me encanta el mar desde bebé, mi mamá dice que me metía al agua antes de saber caminar", cuenta 'Pirpo', un joven surfista que creció en Punta Negra. "Una vez, a los seis o siete años, fui a la playa y vi a unos chicos haciendo 'bodysurfing' y me encantó. Fue algo alucinante para mí", recuerda.

Desde entonces, su ascenso ha sido meteórico. En 2023 fue campeón nacional sub-18 y subcampeón Open en el circuito nacional. Ese mismo año, representó al Perú en el Mundial Junior de Iquique, Chile, donde se coronó campeón mundial. Pero más allá de los triunfos, lo que 'Pirpo' más valora es su conexión con la naturaleza. "Felizmente, el mar es gratis", ríe. "Cuando estoy en el agua, siento una paz y una tranquilidad inexplicable. Es una sensación única", afirma, relajado, pero sin perder



CRISTOPHER BAYONA
Edad: 22 años
Categoría: Open
Instagram: @cristopherbayona02

la mira en su siguiente objetivo: ser campeón mundial en la categoría Open.

El más experimentado del grupo es Cristopher Bayona, un joven de 22 años al que el deporte le cambió la vida. "Llegué a Punta Hermosa con 10 años procedente de Iquitos, mi ciudad natal. Al año siguiente, comencé a practicar bodyboard al ver que muchos niños también lo hacían", cuenta Cristopher. "Lo que siento es que gracias al deporte pude alejarme del mal camino. Es un mensaje que siempre quiero transmitir", añade.

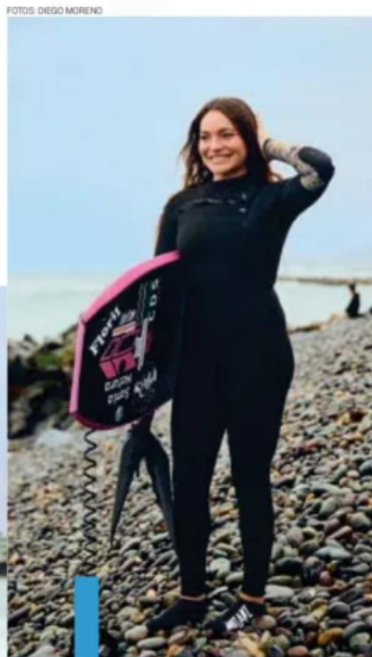
El viaje que más recuerda es cuando fue a competir al Mundial Junior de Viana, en Portugal, en 2019. "Nunca había viajado solo, ni me había subido a un avión", recuerda. "A pesar de los nervios, pude obtener el tercer puesto. Para mí fue un logro increíble, nunca imaginé llegar tan lejos", complementa este joven surfista, que a la par de su carrera deportiva, tiene planeado seguir sus estudios en ciencias del deporte.

PROYECCIÓN SIN FRENO

Cristóbal Dávila tiene 17 años y ya es campeón nacional sub-18 y campeón sudamericano junior de bodyboard. Este último título tiene un sabor especial para él, ya que le permitió representar al Perú a escala internacional. "Es un torneo que para mí significa un antes y un después en mi carrera. Primero, porque no hay



MICHAEL YANCCE
Edad: 18 años
Categoría: Open
Instagram: @pirpobodyboard



HANNAH SAAVEDRA
Edad: 17 años
Categoría: Junior femenina
Instagram: @hannahsaa5

nada más lindo que llevar la bandera de tu país a lo más alto. Y segundo, porque me dio el impulso que necesitaba para seguir compitiendo en el más alto nivel", comenta el surfista puntahermosino.

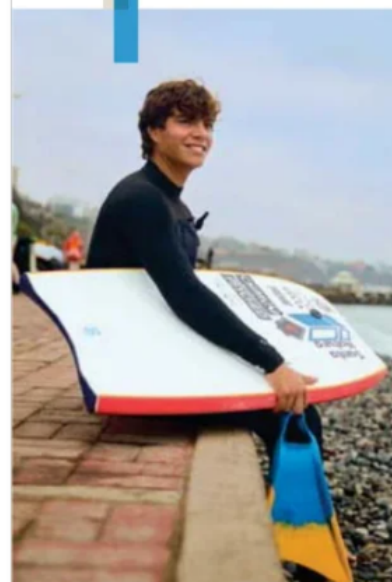
La especialidad de Cristóbal son los tubos: sabe exactamente dónde entrar, cómo posicionarse y cuándo salir sin perder velocidad. "Cuando un 'hit' está complicado, me automotivo para no desviarme del objetivo. Soy consciente de que no siempre se va a ganar, pero las ganas y el esfuerzo que uno pone son innegociables", sostiene. Con ese ímpetu, su meta más próxima a conseguir es ser campeón mundial de bodyboard en la categoría junior.



HANNA SAAVEDRA
METIÉNDOSE POR
UN TUBO DE AGUA
DURANTE UNA
COMPETENCIA EN
HAWAII.

FOTO: ANDRÉS

FABIO SAAVEDRA
Edad: 20 años
Categoría: Open
Instagram: @fabiosaa21



En esa misma línea, los hermanos Fabio (20) y Hannah Saavedra (17) se perfilan como las nuevas promesas de este deporte. Ambos empezaron a practicarlo motivados por su papá, un surfista aficionado que les inculcó el amor por el mar desde niños. "Aprendí a surfear aquí mismo, en Makaha, y poco a poco fui aumentando de nivel hasta que, con 15 años, comencé a competir", nos dice Fabio. "Como soy la menor, le lloraba a mi papá desde chiquita para que me metiera al agua con ellos. En mi caso, aprendí a surfear a los 5 años y a los 8 tuve mi primera competencia", complementa Hannah.

En 2023, Fabio se consagró campeón de la categoría Junior del torneo Internacional Bodyboard Pro, en Iquique; mientras que Hannah, ese mismo año, se proclamó campeona nacional de bodyboard, en la categoría Open. El sueño de ambos hermanos es llegar a ser campeones mundiales, pero también tener una escuela o un centro de alto rendimiento para formar a jóvenes talentos en este deporte. "Estamos muy motivados y somos conscientes de que con disciplina y sacrificio se pueden lograr grandes cosas", concluyen. Con ellos, el futuro del surf nacional está en buenas manos. //



CRISTÓBAL DÁVILA
Edad: 17 años
Categoría: Junior
Instagram: @cristobal.bodyboard

UN SIGLO DE RADIO



POR
ÓSCAR GARCÍA

EN EL PERÚ

LAS RADIOS ANTIGUAS SE FABRICABAN CON MADERA PORQUE LOS COMPONENTES INTERNOS GENERABAN MUCHO CALOR Y PODÍAN RECALENTARSE. ESTE MODELO CAPTABA ONDA CORTA.



A cien años de la primera transmisión radiofónica en el Perú, la historia de este medio popular se entrelaza con la modernidad, los pioneros que la hicieron posible y las voces que la mantuvieron viva. De formato elitista a fenómeno masivo, la radio no ha bajado la guardia, ni siquiera en la era de los podcasts. Continúa reinventándose, desafiando al streaming y hablando —todavía— al oído de millones.

P

or entonces, todo era tan nuevo que no existían ni la televisión ni el Internet. Las noticias llegaban impresas, las canciones se escuchaban en vivo o no se escuchaban, y la voz de alguien lejano era, casi siempre, un privilegio reservado a la imaginación. Hasta que una mañana de junio de 1925, el Perú escuchó una voz lejana y en vivo saliendo de un parlante. Era la primera transmisión radial registrada en el país. Para celebrarla, el gobierno de Augusto B. Leguía colocó dos automóviles equipados con receptores en la Plaza de Armas y en la plaza San Martín, para que los transeúntes pudieran escuchar, maravillados, el invento. Incluso **El Comercio** abrió el hall de su sede en el Centro Histórico para que el público oyera la magia de esa música lejana, gracias a sus potentes receptores.

La OAX, la primera estación de radio en el Perú, tenía su sede en una casona del jirón Washington, en el Cercado de Lima. Aquellas primeras transmisiones de prueba eran esencialmente musicales: sonaban piezas de orquesta en vivo, como el clásico "Claro de luna", y también algunas voces populares como las del dúo criollo Montes y Manrique, quienes participaron en los ensayos generales. En esos días, la radio estaba lejos de estar "más cerca de la gente", como rezaría décadas después uno de sus eslóganes más memorables. Al inicio, era un lujo reservado para las élites: solo quienes podían costear un receptor —aparatos grandes, caros y escasos— accedían a ese nuevo milagro del sonido. Tan prohibitivo era el nuevo medio, que **El Comercio**, ese mismo 15 de junio de 1925, publicó un extenso artículo-tutorial sobre cómo construir un radioreceptor en casa, con materiales accesibles para los hogares peruanos.

Detrás de la hazaña de la radiodifusión en el Perú hubo varios pioneros, entre ellos el ingeniero estadounidense Pendleton Leh-



de, quien llegó al país en los años veinte con camiones cargados de equipos, planos y la misión de instalar la primera antena radial. Después de meses de estudios, eligió la cima del cerro San Cristóbal para levantar la torre de transmisión, y hasta allá subía todos los días en un precario carrito jalado por una sogá. Lehde y su esposa pasaron seis meses en Lima, viviendo en una casa de la avenida Colón y, según contaron en una entrevista con **El Comercio** en 1968, se adaptaron tan rápido a la cultura local que incluso cuando iban "al chino de la esquina" pedían su "yapa".

LA RADIO SE VUELVE POPULAR

En sus años tempranos, la radio peruana era vista como un producto sofisticado, ajeno todavía a las grandes mayorías.

FOTOS: ARCHIVO HISTÓRICO EL COMERCIO

1. EL INGENIERO LEHDE Y SU ESPOSA EN 1968. FUE EL ENCARGADO, EN 1925, DE LEVANTAR LA PRIMERA TORRE DE RADIO EN EL PERÚ.

2. AUGUSTO FERRANDO EMPEZÓ SU CARRERA EN LA RADIO COMO CRONISTA DEPORTIVO E HÍPICO. LUEGO DIO EL SALTO A LA TV.

3. ASÍ ERA EL AUDITORIO DE RADIO NACIONAL EN 1966. EN LA FOTO, UNA CEREMONIA POR EL DÍA DE LA MADRE CAMPESINA DEL PERÚ.

4. FREDDY MORALES (77) CONDUCE EL PROGRAMA "TUS MAÑANAS DE ORO" EN RADIO MÁGICA. DEBUTÓ COMO LOCUTOR A LOS 14.

3/



TRAS LA PRIMERA EMISIÓN DE OAX, AVISOS EN LOS DIARIOS RECOMENDABAN A LOS LECTORES DÓNDE RECARGAR LAS BATERÍAS DE SUS RADIOS.

4/



OMAR LUCAS

Al menos, esa era la visión de la Peruvian Broadcasting Company, la primera empresa radial del país y propietaria de la señal OAX, que más adelante se convertiría en la futura Radio Nacional. Pero ese perfil elitista no duraría mucho.

Como señala Emilio Bustamante —docente e investigador que ha estudiado en profundidad la historia de la radiodifusión en el Perú— en su artículo "Los primeros veinte años de la radio en el Perú", el fenómeno más importante de la década de 1930 "fue el acceso de la cultura popular al medio y su conversión en masivo". Durante el gobierno de Óscar R. Benavides, la radio comenzó a orientarse hacia lo popular. A fines de esa década, muchas emisoras ya contaban con auditorios donde las personas podían ir a escuchar en vivo a artistas peruanos e internacionales. Los noticieros y los programas concurso, orientados al entretenimiento y dirigidos especialmente al ama de casa, le cambiarían la cara al medio, acercándolo —ahora sí— a la gente.

La radio desarrolló su propio 'star system'. Muchas de las figuras que luego brillaron en la televisión de los años cincuenta venían de la radiofonía, como el carismático animador Augusto Ferrando, por citar solo un caso. Para Freddy Morales, decano de los DJ en el Perú y voz vigente a sus 77 años en radio Mágica, los grandes años de la radiodifusión tienen nombre y apellido. "Yo crecí escuchando a locutores como Pablo de Madalengoitia, Humberto Martínez Morosini, Elías Roca,

UNA FIESTA POPULAR DE CORTAMONTE ES CUBIERTA POR RADIO UNIDAD MÓVIL. UN PROGRAMA DE EL COMERCIO EN ASOCIACIÓN CON RADIO EL SOL.



ARCHIVO HISTÓRICO DEL COMERCIO

"Traición de Amor"

2 DE LA TARDE
RADIO CRÓNICA

"TRAICIÓN DE AMOR" ERA UNA DE LAS TANTAS RADIONOVELAS QUE ESCUCHABAN LOS PERUANOS ANTES DE LA LLEGADA DE LA TELEVISIÓN. ESTO OCURRÍA EN LOS AÑOS CINCUENTA.

La radio en cifras

Pepe Ludmir. Todos ellos tenían estilo, presencia, una forma de hablar que te atrapaba", recuerda. Morales, que empezó en el medio a los 14 años, rememora con nitidez aquella época en que la radio era el centro de todo: las familias se reunían frente al aparato para escuchar las noticias o los radioteatros que paralizaban al país. Alrededor de esas voces había un halo de misterio: el público ansiaba saber cómo eran los protagonistas, pero muchas estaciones preferían mantener sus rostros en secreto, para no romper el hechizo.

En los años sesenta surgió un estilo de conducción más informal y coloquial, lejos de la rigidez de los locutores de la vieja guardia. Morales fue parte de esa transformación al traer al país el estilo de voz de "tipo americano" a radio Atalaya, una de las primeras emisoras enfocadas en el emergente segmento de adolescentes y jóvenes. "Me acuerdo que nos entrenaron con DJ americanos, como el famoso Cousin Brucie. Aunque no hablábamos inglés, nos ponían sus grabaciones y las de otros, y nos hacían escuchar el ritmo para captarlo", recuerda. "Ellos no decían 'Amables radioescuchas...'. De frente entraban a saludar: '¡Hola, qué tal! ¡Vamos con los éxitos!'. Es el estilo que ha perdurado hasta ahora", observa.

Según un estudio de Concertv de este año, en el Perú hay actualmente 6.450 estaciones de radio. Esto es 23 más que el año pasado. La región del Perú con más señales es Cusco, que tiene 563 estaciones de radio. Lima cuenta con 410.

El 69% de estaciones del país tienen una finalidad comercial, mientras que el 29% dedican su programación a contenidos educativos. Un 1% son las llamadas "radios comunitarias".

El público adulto es el principal consumidor de radio en el país, con un rango de edades que oscilan entre los 45 y 65 años.

Las empresas o entidades con mayor número de estaciones son la Asociación Cultural Bethel (234 estaciones), CRP Radios (136 estaciones), Grupo RPP (113 estaciones) y el I RTP (94 estaciones).

A cien años de su llegada al Perú, la radio enfrenta nuevos desafíos. En la era del streaming, cada vez más personas —especialmente los jóvenes— prefieren escuchar podcasts o listas personalizadas en plataformas digitales. Ante ello, muchas emisoras han optado por una apuesta multiplataforma, adaptando sus contenidos a nuevos canales. Aun así, la radio resiste. En el Perú, el 86% de los hogares todavía cuenta con un receptor, y el 71% de la población la escucha de lunes a viernes durante un promedio de dos horas y media, según cifras del Concertv.

"A la radio le han querido hacer su certificado de defunción no sé cuántas veces... y no muere", dice Freddy Morales. Para él, la radio no ha sido desplazada, solo ha cambiado de forma. Ya no hay llamadas en vivo como antes, sino audios de WhatsApp; ya no se limita al territorio nacional, ahora llegan mensajes desde Moscú, Londres, Roma o Nueva York. "Gracias al Internet, te escuchan de todos lados. Ese era mi sueño de chico: que nos escucharan en el mundo", comenta. Y sobre los podcasts, el veterano lo tiene superclaro: es la misma lógica de la radio, solo que llevada a otro medio. "Observa los estudios que usan, los escritorios, los micrófonos... es la misma estructura radial". En pleno 2025 la radio no ha salido todavía del cuadrilátero. Aguenta, se adapta, y sigue dando pelea. //



LA SEÑORA PRUDENCIA ILLAONZA (AYACUCHO, 1915) SE ALIMENTA MUY BIEN CON MENESTRAS, CUYES Y SUS DOS HUEVOS DE LEY AL DÍA.

Largo pasado

Según el programa Pensión 65, son 1.832 usuarios los que superan los 100 años y desde este año recibirán el pago de su pensión en casa. Cajamarca tiene el mayor número de adultos mayores centenarios. El más longevo del Perú es Marcelino Abad, conocido como Mashico, quien cumplió 125 años en abril pasado. Mashico es de Huánuco.

En el Perú, hasta junio de 2024, el Reniec informó que 8.174 adultos mayores con DNI tienen más de 100 años.

Testimonio

UNA VIDA CENTENARIA

La ayacuchana Prudencia Illaonza de Salcedo cumplirá en setiembre 110 años. Es la usuaria más longeva de Pensión 65 de Lima y Callao. ¿Cuál es su secreto?

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

De vez en cuando, doña Prudencia Illaonza de Salcedo (Ayacucho, 1915) se come un buen cuy. Eso sí, diariamente se alimenta de cereales como trigo, sopitas y repotencia con quinoa, quesos, oca, mashua, dos huevos e higos, como comía en provincia. Es lo que más le gusta. En setiembre, Prudencia cumplirá nada menos que 110 años y es la usuaria de Pensión 65 más longeva de Lima y Callao.

Su hija menor, María Bertha Salcedo, nos comenta que el secreto de la longevidad de su madre

puede deberse a la buena alimentación que tuvo desde su niñez. Así le ha comentado la misma Prudencia, explicando cómo ha llegado a vivir tanto tiempo: "Me decía que de niña nunca le faltó nada. Tenía animales, leche, cereales". Además, siempre se ha mantenido en actividad. Actualmente, Prudencia no habla tanto como antes en su quechua natal, duerme tarde y se levanta temprano, pero siempre busca mantenerse activa: pela las habas, arvejitas y ajos, o intenta coser. "Si

se aburre, se molesta y pide que la llevemos afuera", así se distrae mirando a la gente.

Migrar a Lima no fue fácil para ella. Toda su vida estuvo acostumbada al campo. Se dedicó a la agricultura, ganadería y textilera para dar de comer a sus 10 hijos. Hacía ponchos, mantas para cargar y fajas, de las cuales aún conserva algunos hermosos ejemplares. Solo cuando falleció su esposo y comenzó a vivir sola, sus hijos decidieron que lo mejor

era que viviera en Lima con ellos. Ya tenía más de 90 años: "Lloraba demasiado porque extrañaba su tierra, quería volver, pero allá no tenemos familia y no podíamos dejarla sola", dice su hija. "Aquí la cuidamos muy bien, tiene sus terapias. La

memoria le falla y a veces no nos reconoce". Cuando eso pasa y se ponen tristes, ponen sus huaynos favoritos, bailan y Prudencia vuelve a estar alegre como siempre. Para ella, su música es el mejor remedio. //

Doña Prudencia Illaonza de Salcedo tuvo diez hijos, de los cuales nueve aún están con vida. De ellos nacieron 29 nietos y 24 bisnietos hasta hoy. Vive en Mi Perú, Callao.

EN 2008, MAGGIO ARRIBÓ AL PERÚ SIN ESPERAR QUEDARSE PARA SIEMPRE. AQUÍ ENCONTRÓ AL AMOR DE SU VIDA, LA DOCTORA MAYÍ SÁNCHEZ, Y JUNTOS DIERON LA BIENVENIDA A LORENZO, HOY DE CINCO MESES.

COCO MAGGIO

“Ser papá es lo más importante que he hecho en mi vida”

El viajero y periodista argentino eligió al Perú como destino para formar su hogar. A cinco meses de haber recibido en sus brazos a Lorenzo, confiesa los sentimientos que lo invaden, detalles de su primer Día del Padre y los lugares que planea redescubrir de su mano.



CELESTE
PÉREZ

FOTO:
JOEL
ALONZO

Si alguien escribe en Google “Coco Maggio es”, y deja que el buscador complete la frase, lo primero que salta es la palabra “peruano”. Argentino de nacimiento, este actor, periodista y viajero empedernido, ha demostrado su amor por nuestro país en más de una ocasión, desde que aterrizó en 2008 para no irse más. Aunque no nació en esta tierra, el Perú es el destino que le abrió el corazón, lo enamoró con sus paisajes y donde decidió construir una familia. Con el carisma y calidez que lo caracterizan, Maggio abre las puertas de su hogar en Punta Hermosa a **Somos**, para capturarlo junto a Lorenzo, su primogénito de cinco meses. A puertas del Día del Padre, reflexiona sobre sus primeros días en el papel más retador de su vida, el que también califica como el más importante.

¿Cómo van estos primeros meses descubriendo ser papá?

Es difícil explicarlo con palabras. Es algo hermoso, desafiante, demandante, pero profundamente gratificante. Entendés muchas cosas que antes solo leías o escuchabas, como eso de que no alcanzan las palabras para describir lo que se siente. Todos los días pienso que esto es lo más importante que he hecho en mi vida.

¿Hay alguna de esas cosas que te decían y que ahora entiendes realmente?

Sí, varias. Por ejemplo, cómo dejas todo de lado porque tu hijo se convierte en la prioridad absoluta. También esa sensación constante de alerta: antes podía caminar tranquilo por la calle, ahora voy atento a todo, cuidándolo, incluso si no hay peligro real. Es como un radar que se activa naturalmente.

Tu gran pasión y trabajo es viajar. ¿Cómo estás equilibrando eso con tu rol de papá?

Muchos amigos me decían: "Aprovechá para viajar ahora, porque después no vas a poder". Y yo respondía: "Es mi trabajo, voy a seguir viajando". Hoy estoy en un punto intermedio: viajo menos de lo que imaginaba, pero más de lo que ellos creían. Ya hicimos viajes como familia, a Buenos Aires y Paracas. Tenemos claro que queremos que Lorenzo crezca conociendo culturas y lugares diversos, creemos que eso lo formará como un buen ser humano. A futuro, la idea es viajar todos juntos. Ese es mi sueño.

¿Cómo manejas la distancia ahora que Lorenzo está en sus primeros meses de vida?

Se siente. Me fui hace poco a Cusco por unos días y a la noche me preguntaba qué estaba haciendo ahí. Me mandaban fotos, videos, y me costaba estar lejos. Por eso apunto a que podamos acompañarnos más. Tengo compromisos, como el programa que grabamos con DirecTV en varios países de Latinoamérica, pero estoy intentando que los viajes no sean tan largos. Quiero estar lo más que pueda con mi familia, encontrar un equilibrio entre ambas cosas.

¿Cómo viven tú y tu esposa la crianza en un mundo que cambia tanto?

Queremos transmitirle valores que son importantes para nosotros: el respeto a los animales, el cuidado del medioambiente, la igualdad de género.

Has decidido no mostrar a Lorenzo en redes.

¿Por qué tomaste esa decisión?

Me lo preguntan mucho. Yo estoy expuesto, soy adulto y tomé esta decisión, así que me la banco. Pero cuando se trata de mi hijo, no. Lo cuido. No quiero que le hagan comentarios hirientes, ni siquiera sin intención de ofender,

Coleccionista de aventuras

Jorge 'Coco' Maggio está dedicado a crear contenido de viajes para redes sociales, con fotografías y videos de lugares inéditos. Hoy en día, más de 693 mil personas lo siguen en su cuenta de IG: @cocomaggio.

A inicios de este año, estrenó el documental "Perú infinito", que trabajó con el objetivo de rendir homenaje a la riqueza cultural y natural de nuestro país. Está disponible en YouTube.

De cara al último semestre del año, Maggio espera estrenar su propio programa de viajes vía DirecTV, donde recorrerá toda Latinoamérica.

FOTOS IG: @COCOMAGGIO



PUEDES SEGUIR EL CONTENIDO DE ESTE PERUANO DE CORAZÓN, VÍA IG, YOUTUBE Y TIKTOK COMO @COCOMAGGIO.



COCO Y MAYÍ RECIBIERON A LORENZO UN 21 DE DICIEMBRE. PLANEAN CONTAGIARLE SU PASIÓN POR LOS VIAJES DESDE MUY PEQUEÑO.

ES DIFÍCIL EXPLICARLO CON PALABRAS [SER PADRE]. ES ALGO HERMOSO, DESAFIANTE, DEMANDANTE, PERO PROFUNDAMENTE GRATIFICANTE
Coco Maggio
COMUNICADOR

que también puede pasar. Prefiero evitarlo. Además, quiero que él decida en el futuro si quiere o no estar en el ojo público. Por ahora, preferimos proteger su privacidad.

¿Cómo sientes la evolución de la paternidad desde tu mirada, como hijo y ahora como padre?

En mi caso, mi papá trabajaba y mi mamá dejó su trabajo para criar a cinco hijos. Le estoy muy agradecido, porque igual no sé como sacaba tiempo para estar con nosotros. Hoy es distinto, también por necesidad: una sola entrada económica no alcanza. En casa, los dos le ponemos el hombro. Y aunque Lorenzo ahora depende más de su mamá por la lactancia, yo estoy en todo lo que puedo. Al pie del cañón, dando lo mejor de mí para ser el mejor papá.

¿Te gustaría tener más hijos?

Vengo de una familia numerosa. Creo que por él sería lindo que tenga un hermano o

hermana. Pero vamos paso a paso. Por ahora estamos disfrutando mucho esta primera experiencia con Mayí.

Este va a ser tu primer Día del Padre, ¿ya tienes algún plan?

No soy de estar pendiente y acordándome de fechas, pero esta sí la tengo mapeadísima, ja, ja. Es mi primer Día del Padre y lo espero con muchas ganas. No hemos planeado nada especial aún, pero sé que será un día muy emotivo.

¿Qué mensaje podrías dárles a aquellos que, como tú, están descubriendo la paternidad día a día?

Disfrútenlo. Todos me dicen que pasa muy rápido, y la verdad así es. Cada vez que lo abrazo o le toco los cachetes, intento grabarme ese momento. Es único e irrepetible. Y, aunque la vida corra, hay que tratar de dárles tiempo. Es lo mejor que podemos hacer. Lo más importante al final del día. //

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



3.

4.



8.



Lima sorprende cada semana con novedades artísticas, musicales y de entretenimiento. Estos fueron los eventos con más brillo.



1.

2.



5.



6.



7.



9.

1/

Paz y amor. Patricia Llona y Alicia Hernández reponen energías durante la Fiesta de Aniversario II, en Sala Osma, Barranco.

2/

Juguetones. Los artistas Valentino Sibadon y Conrad Flórez se divierten en la inauguración de "El extraño fulgor de las cosas", Galería Fórum, Miraflores.

3/

Al son de la selva. Abel Ramírez, Jorge Rodríguez y Jorge Luis Rodríguez Pérez, de Los Mirlos, ponen ritmo al décimo aniversario de Brother Lima, El Dragón de Barranco.

4/

Talento nocturno. Alfonso Rouillon, Pelo Madueño y Yayo López, reunidos en la Fiesta de Aniversario II, en Sala Osma, Barranco.

5/

Risueños. Carolina Cochachez y Pablo Padilla, presentes en la exposición colectiva de fotografía "Erdótico", en Más Arte Galería, Miraflores.

6/

Celebrando. Joan Perkins, encargada de negocios en la Embajada de Estados Unidos, celebra el bicentenario de relaciones diplomáticas entre el Perú y EE.UU. Lima.

7/

Entre colegas. Carlos Calienes, Milagros Alvarado y Pino Balazero en los festejos por el inicio del año conmemorativo del bicentenario de relaciones diplomáticas entre el Perú y EE.UU.

8/

Demasiado cool. Laura Zaferson y Jimena Villavicencio en el décimo aniversario de Brother Lima, escuela de creativos en el Perú. La cita fue en el Dragón de Barranco.

9/

Curadores. Inon Sani y Martín Orbegoso celebran la colectiva "Erdótico" con trabajos de fotógrafos peruanos e internacionales. Más Arte Galería, Miraflores.

¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?

Escribenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

12.



VALENTINA ASTURJAMÁN

11.



VALENTINA ASTURJAMÁN

15.



ZOFORRUTUROS

14.



KRYSTOFELST WALAJETIN

15/

De fiesta. Luciana Gamarra, Jorge Mendoza y Giovanna Regalado disfrutaron al ritmo de Los Mirlos en el Dragón de Barranco.

13.

14/

Envueltos en arte. Aaron Alberti, Ronald Hinostroza y David Torres se deslumbran con "Erótico", exposición fotográfica colectiva en Más Arte Galería, Miraflores.

13/

Dueños de la noche. Julio Vivanco y Diego Oliver comparten en el décimo aniversario de la escuela de creativos Brother Lima, en el Dragón de Barranco.

10/

De gala. Delia Ortega, Giovanna Zanelli y Alex Antilla en el inicio del año conmemorativo del bicentenario de relaciones diplomáticas entre el Perú y EE.UU. Lima.

11/

La noche es joven. Catalina Crisanchio y Carolina Méndez celebran en la Fiesta de Aniversario II. Sala Osma, Barranco.

12/

Uno para todos. Los artistas Michelle Magot, Fernando Otero, Valentino Sibadon y Patrick Tschudi, en galería Fórum, Miraflores.

18.



fotos: victor moreno

17.



16.



16/

Acogedor. La propuesta del restaurante Guargüero encantó a los suscriptores e invitados que disfrutaron de su amplio menú, con sabores locales e internacionales.

17/

Tentadores. Los picarones, uno de los postres más criollos del repertorio, destacaron durante la noche en Guargüero.

18/

Recuerdos. Carlos Paco y Diana Nagaki vivieron a todo dar la Experiencia EC en Guargüero, ubicado en la avenida La Paz de Miraflores.

19/

La tropa. Carlos Paco, Diana Nagaki, Paul Lombardi, Margarita Marchino, María Luisa Figueroa y María Luisa Moreno con sus portadas de **El Comercio**.

20/

Para la posteridad. Nuestra invitada María Luisa Figueroa vive la experiencia de leer la primera edición del diario **El Comercio**. Miraflores.

Experiencias EC

Exclusivo para suscriptores

Tres suscriptores del Diario y sus acompañantes disfrutaron de un encuentro gastronómico con lo mejor de la comida fusión, en el restaurante Guargüero de Miraflores.

20.



19.



Actualidad

ENTRE EL CIELO Y LA ARENA

Tras días de incertidumbre por una posible reducción de su área protegida —una modificación que finalmente fue revertida—, las Líneas de Nasca siguen atrayendo a turistas de todas partes del mundo. Esto es lo que debe tener en cuenta si desea conocer el enigmático lugar.

RENZO GIRALDO



LA CASA MUSEO MARÍA REICHE POSEE INFORMACIÓN SOBRE ESTUDIOS DE LAS LÍNEAS Y FIGURAS DE NASCA. EL INGRESO TIENE UN COSTO DE 5 SOLES.

ARRIBA: LA ARAÑA ES UN FAMOSO GEOGLIFO DE LAS LÍNEAS DE NASCA. MIDE APROXIMADAMENTE 46 METROS DE LARGO.



POR: JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Llegar a Nasca es en sí mismo un viaje a otro tiempo. Desde Lima, el trayecto por la Panamericana Sur toma entre seis y ocho horas en bus. Empresas como Cruz del Sur o Civa tienen salidas diarias, pero quien prefiera manejar puede ir por cuenta propia, con paradas en Paracas o Ica para aligerar la ruta. Nasca es una ciudad pequeña, con calles tranquilas, sol ardiente casi todo el año y un aire denso que nos recuerda que estamos dentro de un desierto.

La mejor forma de ver las Líneas es desde el cielo. Varias agencias confiables operan desde el aeródromo María Reiche, donde despegan avionetas ligeras con pasajeros locales y extranjeros. El sobrevuelo dura entre 30 y 40 minutos y tiene un costo de entre 70 y 100 dólares. "Según la norma aeronáutica, cada avioneta debe llevar un capitán y un copiloto, que suele hacer de guía y les informa a los turistas por auriculares las imágenes que están observando", nos dice Carlos Basauri, gerente comercial de AeroNasca, empresa que brinda este servicio.

Antes de abordar, los tripulantes pasan por un control de peso en la zona de 'check-

in'. "Entran hasta seis pasajeros, pero si su peso es excesivo, esa cantidad se reduce. La idea es que la aeronave salga sin sobrepeso para que haya un punto de equilibrio durante el vuelo y evitar que pierda altura", explica Basauri. Ya en el aire, el circuito nos permite divisar hasta trece figuras, entre ellas el Colibrí, la Araña, el Mono de cola enroscada y otras más.

TRAZOS MILENARIOS

El mejor momento para visitar Nasca es de abril a noviembre, cuando el cielo está más despejado. El clima es seco, con temperaturas que superan los 30 grados al mediodía, así que el bloqueador, el sombrero y la botella de agua no son opcionales: son equipo de supervivencia. Se aconseja no haber comido mucho antes del vuelo y llevar pastillas para el mareo si se tiene el estómago sensible. Conviene hacer la reserva con anticipación y verificar que la agencia esté autorizada por la Dirección General de Aeronáutica Civil.

Para quienes no desean volar —o no pueden—, hay alternativas más terrenales. A unos 25 kilómetros de Nasca, al borde de la Panamericana, se encuentra una torre-mirador de

Los tips

¿DÓNDE DORMIR?

Hay opciones para todos los bolsillos. Desde hoteles boutique con piscina, como DM Hoteles Nasca (desde S/240 por noche), hasta alojamientos económicos como Nasca Lodge (desde S/80).

¿DÓNDE COMER?

La Encantada y La Kasa Rústica

son favoritos por su buena sazón y ambiente. Para algo más informal, el Mercado de Nasca ofrece menú al paso con ingredientes locales.

ESCAPE PERFECTO

Un viaje básico de viernes a domingo desde Lima (incluyendo bus, alojamiento, comida y tour aéreo a las Líneas) ronda entre S/600 y S/1.000 por persona.

FOTOS: ISTOCK



EL CENTRO CEREMONIAL DE CAHUACHI ES UN IMPORTANTE COMPLEJO ARQUEOLÓGICO DE LA CULTURA NASCA, CONSIDERADO EL CENTRO CEREMONIAL DE BARRO MÁS GRANDE DEL MUNDO.



EL CEMENTERIO DE CHAUCHILLA, EN NASCA, ES UNA DE LAS NECRÓPOLIS MÁS ANTIGUAS Y MEJOR CONSERVADAS QUE SE PUEDEN VISITAR EN LATINOAMÉRICA.

20 metros de altura y con capacidad para 25 personas, desde donde se pueden ver tres figuras: el árbol, las manos y parte de un lagarto. La vista no es tan sobrecogedora como desde el cielo, pero tiene su propio encanto.

Podemos aprovechar aún más nuestra visita a Nasca haciendo excursiones en 'buggy' o caminatas guiadas por los alrededores, donde hay acueductos precolombinos, cementerios antiguos y restos de cerámica que el viento aún desentierra de vez en cuando. También podemos visitar la Casa Museo María Reiche, el hogar donde vivió por décadas la científica alemana que protegió y dio a conocer esta cultura milenaria al mundo. //



MICHELLE ONETTO —CONOCIDA EN REDES COMO 'ÑEN-GO'— ES LA MENOR DEL GRUPO DEL STREAMING. CON 22 AÑOS, TAMBIÉN ES ATLETA BIKINI FITNESS.



MIRANDA CAPURRO SUMA CARISMA Y DULZURA AL EQUIPO. LA TAMBIÉN INFLUENCER ES SEGUIDA POR MÁS DE 211 MIL PERSONAS EN INSTAGRAM.



TODO EL EQUIPO APUNTA A GIACOMO BENAVIDES COMO LA MENTE CREATIVA DETRÁS DEL PROYECTO. "ESTO NACIÓ COMO UN SUEÑO EN OCTUBRE DEL AÑO PASADO", REVELA EL A SOMOS.



ANDREA DEL ÁGUILA, CONOCIDA EN REDES COMO SALANDELA, ES UNA DE LAS MÁS QUERIDAS DEL 'TEAM'.



HERMANO DE GIACOMO, DOMÉNICO BENAVIDES APOSTÓ DESDE EL DÍA UNO POR "SOMOS LO QUE SOMOS". DESDE SU DEBUT EN YOUTUBE, SU COMUNIDAD NO HA PARADO DE CRECER.

Son la sensación de YouTube, Instagram y TikTok. Influencers y buenos amigos detrás de las cámaras, el elenco del programa de streaming "Somos lo que Somos" dialoga en exclusiva con esta revista sobre las claves detrás de su exitosa propuesta y los sueños que tienen por cumplir.



GENERACIÓN DIRECTO

CELESTE PÉREZ
FOTOS: DIEGO MORENO



uando Giacomo Benavides (@giacomobeub), actor, comunicador audiovisual e influencer, empezó a soñar con crear un canal de streaming a finales de 2024, no se imaginó que ese impulso espontáneo acabaría convirtiéndose en uno de los fenómenos más exitosos del entretenimiento digital en el Perú de 2025.

“Somos lo que Somos”, como llamó a su creación, es el programa insignia de Zaca TV (@zaca_tv en Instagram), una ola de entretenimiento que ha roto récords de audiencia, conformando una comunidad leal y vibrante, y reformulando la manera en que los jóvenes peruanos consumen contenido en vivo. La comedia, como carta de entrada, es el código que los identifica.

Todo comenzó como una idea suelta durante una conversación con su mamá, María Fernanda Ubierna, hoy productora del proyecto: “Quería hacer un stream en el que pudiese divertirme todos los días con mis amigos”, cuenta Giacomo en entrevista con esta revista. Pensó en su entorno más cercano, en figuras de redes sociales que no necesariamente eran amigos íntimos: Miranda Capurro (@miranda.capurro), Michelle Onetto (@chelleonetto_ss), Salandela (@isalandela) y su hermano, Doménico Benavides (@domenicobeub). Aunque ellos nunca

habían hecho streaming, tenía la corazonada de que todo iría bien. No falló.

“Cuando ellas (Salandela, Michelle y Miranda) confiaron en el proyecto desde la primera reunión, yo también confié en mí. Ellas quizá no lo saben, pero su ‘sí’ desde ese momento me ayudó a creérmela, a meterme con todo en la creación del programa”, comenta Giacomo. Salandela lo confirma: “Desde la primera reunión con Giacomo me encantó la idea. Le dije que sí sin dudarlo. Creo que lo mismo pasó con todos, apostamos desde el día uno”.

Al elenco, se integrarían Miranda Capurro y Michelle Onetto (conocida en redes



DIEGO MONTAÑO

“SOMOS LO QUE SOMOS”
SE TRANSMITE EN VIVO DE
LUNES A VIERNES DESDE
LAS 11 A.M. HASTA LAS
12:30 P.M. (HORA PERÚ)
VÍA YOUTUBE EN EL CANAL
ZACA TV.

DESDE LA PRIMERA REUNIÓN CON
GIACOMO, ME ENCANTÓ LA IDEA. LE DIJE
QUE SÍ SIN DUDARLO. CREO QUE LO MISMO
PASÓ CON TODOS. APOSTAMOS DESDE EL
COMIENZO Y CONFIAMOS EN EL EQUIPO
LINDO QUE PODÍAMOS FORMAR

Salandela
CREADORA DE CONTENIDO

como ‘Ñengo’), dos jóvenes promesas de las redes sociales que han cautivado a punta de carisma y personalidad. “Giacomo me llamó las primeras semanas de enero para plantearme la idea y me pareció increíble. No fue un ‘voy a pensar si quiero participar’; fue un inmediato ‘quiero estar ahí’. Sabía que iba a ser muy divertido”, recuerda Capurro. Para Onetto, el instinto también fue de lanzarse a la piscina. “Yo estaba segura de que Giacomo sabía lo que hacía y que lo iba a manejar superbien. Los perfiles me llamaban mucho la atención, y la verdad que cuando nos sentamos en la mesa fuimos increíbles. No éramos tan íntimos al inicio, pero ahora me alegra



FOTOS © ZACA TV



LOS EPISODIOS MÁS QUERIDOS POR SU COMUNIDAD SON EN LOS QUE EL ELENCO SE DISFRAZA DE ALGUNA PELÍCULA O SERIE. EL EPISODIO DE "PATA-CLAUN" Y EL DE "INTENSAMENTE" (EN LAS FOTOGRAFÍAS) ACUMULAN 301 MIL Y 199 MIL VISTAS RESPECTIVAMENTE.

20
MIL

conectados en vivo es el promedio diario que logra convocar "Somos lo que Somos" en su programa de hora y media.

159
MIL

suscriptores en YouTube es lo que acumula Zaca TV hasta el cierre de esta edición, desde su debut en marzo de este año.



que seamos tan buenos amigos", precisa.

Cerrando con broche de oro, Giacomo puso la mirada en su hermano menor: Doménico. "Pensé que me estaba bromeando. Me dijo 'levántate temprano, esto es lo que vas a hacer'... y desde ahí, somos lo que somos, literalmente", confiesa entre risas. Pese a ser el más reservado del grupo, todos defienden que nada sería lo mismo sin su participación. "Todos somos muy histriónicos, paramos muy arriba, y él está más calmado, centrándonos un poco. Es el equilibrio y la ternura. Para mí, ya es como un hermano", dice Salandela.

Cinco meses fue lo que tardó en materializarse "Somos lo que Somos" desde la

162
MIL

personas siguen las ocurrencias del elenco vía TikTok (@zaca.tv), red social donde atesoran más de 11 millones de me gusta.

DIANA SALAS ES UNA CANTAUTORA PERUANA NACIDA EN LA CIUDAD DE PUÑO. EN 2018, INICIÓ SU CARRERA MUSICAL, Y EN 2024 LANZÓ SU PRIMER ÁLBUM: LOLIPOP.

primera idea, debutando en YouTube el pasado lunes 3 de marzo. Con tres meses en el aire, el elenco ha conseguido congregarse a más de 159 mil suscriptores en la plataforma, con cifras de hasta 20 mil personas conectadas en vivo por programa. Una verdadera revolución del Internet.

CON SELLO ORIGINAL

Convertidos en una cita diaria de 11:00 a.m. a 12:30 p.m. para sus miles de seguidores, la mesa digital de "Somos lo que Somos" trae a foco conversaciones cotidianas en un espacio de humor, autenticidad y conexión real. Mezclando dinámicas en vivo, juegos, confesiones, anécdotas personales y mucha improvisación, este proyecto ya se ha convertido en uno de los platos fuertes del mundo del streaming local, posicionándose en los últimos días como el primer lugar en el top de visualizaciones de programas de YouTube en el Perú.

Los cinco —Giacomo, 'Salan', Miranda, Michelle y Doménico— ya se han vuelto inseparables, con una dinámica que en pantalla y fuera de ella es natural. "Así como nos ven, así somos también cuando

nos juntamos un fin de semana. No es actuado, la conexión es real", explica Michelle. Quizá, esa autenticidad es la que ha generado que su comunidad sienta que no solo mira el programa, sino que es parte de él. "Es que realmente podrían estar sentados acá chismeando con nosotros", dice Miranda. "Creo que por eso conectan tanto, porque somos como ellos, hemos vivido lo mismo, nos reímos de lo mismo y nos caemos y nos levantamos", agrega la creadora de contenido.

Cada mañana, el equipo se reúne al menos una hora antes de que el programa esté al aire, para revisar la pauta y coordinar por menores previos al en vivo. María Fernanda ('Mamite') y Rafaella, mamá y hermana de Giacomo y Doménico Benavides, conforman la mente maestra detrás del proyecto, produciendo al detalle lo que miles disfrutaban por cámara de lunes a viernes.

"Mamite" siempre está ahí para guiarnos. Ella y Rafaella piensan en todo. Cuando nos disfrazamos, ahí están para darlo todo con cada detalle. Cuando hay un reto, igual", agradece Miranda.

Ritmo viral

♦♦ La canción cumbia pop "Bonita", de la cantante peruana Diana Salas, se ha robado el corazón de miles luego de darle ritmo a la intro de "Somos lo que Somos" desde su estreno en marzo. Gracias a este impulso, en mayo la cantante ocupó el puesto #1 en el ránking de Virales en Perú en Spotify, y cerca de 2 mil personas utilizan su canción en trends de TikTok.





LA FAMILIA BENAVIDES DESTACA POR SU TALENTO INNATO EN LA ACTUACIÓN Y CREATIVIDAD. EN LA FOTO, DOMÍNICO, STEFANO Y GIACOMO JUNTO A MARÍA FERNANDA (MADRE) Y RAFAELLA, QUE FORMAN PARTE DEL EQUIPO DE PRODUCCIÓN DEL PROYECTO.

ELLOS MISMOS SON

Retrocediendo en el tiempo, Giacomo nos confiesa que elegir el nombre para el proyecto no fue tan sencillo. "Hicimos una lluvia de ideas con mil propuestas, pero nada nos convencía", comenta. "Ahora hay nombres que recuerdo y digo: mmm, definitivamente esos nombres nada que ver", añade entre risas Salan.

Doménico, por su lado, comenta que hace poco conversó al respecto con su hermano: "Estábamos en el carro y siempre ponemos música y cantamos. En eso sonó 'We Are Who We Are' de Kesha, y mi hermano me dijo: 'Nadie jamás se imaginaría que el nombre del programa salió por esta canción'", declara. Eso, hasta hoy, que el elenco lo cuenta en exclusiva para esta revista.

Más allá de los números, esta nueva generación de creadores de contenido se sorprende por la diversidad de corazones que cautivan con su humor: "Es muy loco, porque te das cuenta de que te ven mamás con hijos, universitarios en cubículos, grupos en los trabajos, gente que ha migrado y busca reconectar con su país", comenta Miranda. "Es como si fuéramos un puente emocional con el Perú", añade Salandela.

En un país donde las noticias pueden ser abrumadoras y el ritmo de vida deja poco espacio para la pausa, "Somos lo que Somos" se ha convertido en un refugio. "La

"MATERIALIZAR EL PROGRAMA DEMORÓ ALREDEDOR DE CINCO MESES. LA EXPECTATIVA SIEMPRE FUE DIVERTIRNOS, PERO EN EL CAMINO SE SUMÓ MUCHA GENTE HERMOSA. HASTA HOY, NO DEJAMOS DE SORPRENDERNOS CON TODO EL AMOR Y CARÍÑO QUE NOS DAN"

Giacomo Benavides
CREADOR DEL PROGRAMA

gente se toma el tiempo de estar una hora y media conectada en vivo. Y eso no es poca cosa", reflexiona Giacomo. "Se siente como si estuviéramos actualizándonos con un amigo que vive lejos pero con quien compartimos humor y energía", suma.

A la fórmula detrás del fenómeno también se suma la forma en la que este grupo ha generado un lenguaje propio. Frases internas, chistes recurrentes y una suerte de 'código compartido' hacen que los espectadores se sientan parte de una especie de club íntimo con las puertas abiertas para quien desee integrarse. "Tenemos vocabulario propio. Pocos, por ejemplo, entenderán la expresión 'Tito llora'", dice Michelle. "La gente que se va integrando al proyecto va aprendiendo todo eso. Es como entrar a un grupo divertido de amigos", declara Salandela.

Esa sensación de pertenencia se ha convertido en el corazón del programa. Firmes en su convicción por seguir creciendo y lle-

vando sonrisas dentro y fuera del país, este grupo de originales creadores de contenido tampoco pierde de vista la responsabilidad hacia su comunidad. "Nosotros también llegamos al programa con nuestros propios problemas, con días bajos", confiesa Giacomo. "Pero sabemos que nos vamos a apoyar entre todos y reírnos. Nos debemos a la gente, queremos darles lo mejor y contagiar alegría", sentencia.

Para estos amigos, fuera y detrás de cámaras, hacer reír no es algo que planeen estratégicamente. "Lo que hacemos es reírnos entre nosotros y si la gente se ríe también, mejor. Pero todo fluye porque es genuino", dice Michelle. De hecho, reconocen que la audiencia también los hace reír mucho. "Nuestra comunidad es más graciosa que nosotros", bromea Doménico. "Las ediciones, los comentarios, los memes... ¡nos matamos de risa!", añade Miranda.

Desde el humor, la sinceridad y la amistad, 'Somos lo que Somos' ha sabido tocar fibras, dejando claro que cinco jóvenes no necesitan de un guion complejo para brillar: basta con autenticidad, carisma y mucha espontaneidad. Esto recién empieza. //

"CON POCO MÁS DE TRES MESES AL AIRE, EL ELENCO YA ESTÁ PREPARANDO UN FESTIVAL QUE REÚNA A TODOS SUS SEGUIDORES EN UN DÍA INOLVIDABLE. 'ESTAMOS TRABAJANDO PARA CREAR UN ZACAFEST MUY ESPECIAL. ESPERAMOS PODER DARLES LOS DETALLES PRONTO'. DICE GIACOMO."



LOS INVITADOS TAMBIÉN SE HAN VUELTO PIEZA FUNDAMENTAL EN EL PROGRAMA. CADA TANTO, EL SET DA BIENVENIDA A FIGURAS DEL MUNDO DEL ENTRETENIMIENTO.

EN LAS FOTOS, RESALTAN INVITADOS COMO LA CANTANTE NICOLE ZIGNAGO (ARRIBA), EL INFLUENCER JEAN VILLON Y LA CREADORA DE CONTENIDO ARIANA BOLO ARCE (ABAJO).



ALICIA DE WIGDA

FRENTE A LA FALTA DE LLUVIAS INTENSAS COMO EN OTRAS GEOGRAFÍAS, EN LIMA TENEMOS UNA DENSA NEBLINA CARACTERÍSTICA DEL INVIERNO EN LOS DISTRITOS CERCANOS AL MAR.

• Frío en Lima

Bajo las nubes

Este viernes 20 de junio comienza oficialmente el invierno en el hemisferio sur. Los limeños ya estamos sintiendo la intensa humedad y las mañanas mojadas que lo caracterizan. ¿Cómo vivimos esta temporada de neblinas y llovizna en la capital, y sobre todo cómo podemos sacarle provecho?



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
HUGO CUROTTO





a neblina comenzó a hacer de las suyas y los limeños hemos empezado a aceptar que el invierno ha llegado. La fecha oficial es el viernes 20 de junio, día en que empieza la fría temporada en este lado del hemisferio, por lo que ya debes prepararte sacudiendo la frazada de tigre, prendiendo el deshumecedor y sacando del clóset las chompas más abrigadoras.

Ahora, Lima no es una región de nevadas ni temperaturas extremas. El invierno de la capital siempre se ha considerado 'amable' frente a los inviernos de otras geografías; sin embargo, su particularidad es, entre otras características, esa densa capa de nubes que cubre buena parte de Lima y le da el color gris adjunto a su identidad. "Es una condición originada por el Anticiclón del Pacífico Sur", así nos lo explica la ingeniera Patricia Rivera, especialista de la Subdirección de Predicción Climática del Senamhi: "Es como un techo sobre nosotros. Toda la humedad que suele haber en la capital [por el mar o el ambiente] sube hacia la atmósfera y se estanca en este techo, por eso tenemos esta cobertura nubosa todo el invierno". Siempre la hemos tenido, es normal, está en el océano y se acerca a la costa durante el invierno.

Además, sus nubes bajas y la neblina que nos despierta con alergias y estornudos llegan por los vientos que circulan debajo del anticiclón: "Si se carga demasiado empuja a botar llovizna. También hay otros

sistemas que a veces se aproximan, como el vórtice [aire en forma de remolinos] de la semana pasada que generó vientos más intensos", agrega Rivera. Si bien durante el día, esta nubosidad impide que los rayos del sol entren a calentarnos, durante la noche el comportamiento es distinto. Mientras más despejado sea el cielo, la noche será más fría, tal como sucede en los distritos de Lima Este (como Ate, La Molina o San Juan de Lurigancho). Mientras que los distritos cercanos al mar están 'protegidos' de alguna manera por la humedad: "Esta también evita que perdamos mucha temperatura y lleguemos a una condición más fría", acota la experta.

La idea de Lima como una ciudad sin extremos climáticos está presente en nuestra cultura. El arquitecto Miguel Córdova, refiere que tener esta percepción "ha contribuido a una desatención generalizada respecto al acondicionamiento térmico. Esta idea ha permeado tanto en la cultura cotidiana como en las decisiones arquitectónicas y urbanísticas", dice el arquitecto.

Por ejemplo, en Lima no hemos tenido la necesidad ni la costumbre de implementar calefacción en las casas o edificios. Por otro lado, para Córdova, las viviendas no suelen considerar principios básicos de ventilación cruzada y esto provoca —como bien sabemos— la acumulación de humedad en interiores. Solo nos preocupamos en impedir que entre el frío, cuando también deberíamos gestionar que el calor se mantenga: "Los materiales utilizados comúnmente en la construcción tienden a absorber y transmitir el frío, generando ambientes internos húmedos, fríos e incluso propensos a la aparición de moho". Terribles invasores que además son dañinos para la salud.

Por ello, Córdova plantea comenzar a cambiar nuestra relación con el invierno "no solo como una estación climática, sino también como una dimensión corporal, urbana y arquitectónica de nuestra experiencia cotidiana". Con atención también al cambio climático cuyo impacto es inminente.

TESOROS VERDES

Pero el invierno no solo son resfriados, veredas resbalosas y el barro en la basta del pantalón. En estos meses, los paisajes comienzan a humedecerse y vestirse de abundante vegetación. En nuestras lomas costeras ya se ve la aparición de la flor



CON EL INVIERNO LLEGA LA OPORTUNIDAD DE VISITAR LAS VARIADAS LOMAS DE LIMA Y CONOCER SUS ESPECIES DE FLORA Y FAUNA EN TODO SU ESPLENDOR.

Para recorrer las Lomas de Pamplona, contacte con Christian Ipanque al correo lomasdepamplona@gmail.com, WhatsApp 941 542 010. Más información en las páginas de Facebook e Instagram @LomasdePamplona.

Ante el inminente retorno de las casacas de plumas abrigando a todos los limeños, la 'stylist' Natalie Bouchier recomienda alternativas con más estilo, como una abrigadora polera con capucha y encima una casaca de cuero 'oversize', que están en tendencia.

Otra opción para usar sobre la polera con capucha, es usar un blazer o abrigo de paño. "Lima no es una ciudad muy fría, a veces sale sol, por lo que funciona jugar con capas. Un polo de manga corta, camisa abierta y, luego, un abrigo: fórmula ideal", sugiere Bouchier. No descartar los trench coats.

ABRIGARSE EN LIMA PUEDE SER UN RETO. SOBRE TODO CUANDO EL INVIERNO TODAVÍA NO ES TAN INTENSO. VESTIRSE CON CAPAS ES UNA BUENA IDEA.



CLAPS/SHOOT



EL EMBLEMÁTICO COLCHÓN DE NUBES VISTO DESDE EL APU SIQAY EN VILLA MARÍA DEL TRIUNFO. LOS VISITANTES SE MARAVILLAN CON EL PAISAJE E, INCLUSO, APROVECHAN PARA ACAMPAR.

de Amancaes, la emblemática especie enamorada de Lima. Christian Ipanque, fundador del colectivo Lomas de Pamplona, está emocionado por la llegada del invierno: "Sería estupendo que la ciudadanía en general tenga la oportunidad de visitar las lomas en esta temporada. Siempre hay esa expectativa. Si bien no solemos disfrutar tanto el invierno en Lima, justamente estos espacios están para cambiar el imaginario de las personas", nos dice resaltando el valor de este ecosistema en peligro ante el cre-

El Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú (Senamhi) anunció que en distritos como La Molina, la temperatura mínima alcanzó los 12.8 °C. Se estima que durante el invierno podría descender hasta los 12 °C.

A inicios de semana se reportó que la humedad relativa en Lima ha alcanzado el 100% en zonas como Carabayllo. La Molina tuvo un 95%, Jesús María 93% y San Borja 87%. Es importante poner atención a las enfermedades respiratorias.

cimiento de las ciudades. Asegura que caminar por las lomas es un espectáculo natural multicolor (no solo verde) y la oportunidad de reconocer el trabajo de las comunidades que las ponen en valor. Otros destinos, como el colchón de nubes Apu Siqay, en Villa María del Triunfo, se han vuelto muy populares en redes sociales. En plataformas como TikTok, los usuarios recomiendan rutas para llegar al apu, así como a las lomas, como una manera divertida y ecológica de disfrutar nuestro invierno capitalino. //

Mientras la ciudad aún duerme, Karla Rojas (36) sale de su casa en el Cercado de Lima con una bicicleta prestada para entrenar. A veces toma la avenida Salaverry, otras veces sigue la ruta del malecón hasta llegar a Chorrillos. Pedalea con firmeza y disciplina, guiada por el objetivo que se ha propuesto: consolidarse como la primera mujer paraciclista del Perú. Es una meta que persigue desde febrero de 2023, cuando tomó la difícil —pero meditada— decisión de amputarse la pierna izquierda. Fue una elección personal que no todos en su entorno comprendieron, pero que le permitió recuperar dignidad, autonomía y trazar su propio camino en la vida.

Karla tenía 14 años cuando los médicos le diagnosticaron cáncer. Como parte del tratamiento, le extirparon la rodilla, parte del fémur y de la tibia, y le colocaron una prótesis

interna. A lo largo de dos décadas, esa prótesis debió ser reemplazada cuatro veces, en intervenciones quirúrgicas complejas que implicaban largos períodos de recuperación e inmovilidad. Con el tiempo, su pierna fue perdiendo masa muscular, y los huesos se debilitaban con cada operación. “Ya no podía seguir así”, recuerda. “Prefería una prótesis externa, aunque eso implicara una amputación. Era una forma de volver a moverme libremente”. No fue una decisión impulsiva. Lo pensó con tiempo, visitó asociaciones de personas con discapacidad y se preparó para lo que vendría.

Ese nuevo comienzo empezó sobre dos ruedas. La bicicleta llegó a su vida después de la operación. No tenía una propia, ni el equipo adecuado. Aprendió a manejar nuevamente con una sola pierna, primero frente a su casa, con ayuda de su padre. Se cayó varias veces, se volvió a levantar.

“Sabía montar desde los cinco años, pero al principio fue como empezar de cero. El equilibrio es distinto. Tu cuerpo no responde igual”. Con el tiempo, incorporó zapatillas con clip, pedales especiales y más resistencia. Ya recorre largas distancias por Lima y ha logrado subir el Morro Solar, una de sus mayores pruebas físicas hasta ahora.

Su primera competencia oficial fue el Criterium de San Luis. No tenía el dinero para inscribirse ni una bicicleta de ruta, pero insistió. Cuando el plazo de inscripción se extendió cinco días más, lo tomó como una señal. Se animó a contactar a la Federación Peruana de Ciclismo y consiguió que le prestaran una bicicleta. También adaptó el equipo como pudo: no tenía zapatillas con clip, así que utilizó una puntera más sencilla. “A veces las cosas se alinean cuando decides avanzar”, dice. Desde entonces ha participado en otras prue-

bas, como el campeonato nacional en el Callao, donde recorrió más de 60 kilómetros entre subidas, bajadas y circuitos exigentes.

EJEMPLO DE RESILIENCIA

Fuera de la bicicleta, Karla cumple una jornada igual de demandante. Es madre soltera de dos niños, de 7 y 9 años, a quienes cría mientras sostiene su propio emprendimiento en el rubro de la belleza (IG: @karlarojas.totalbeauty). En un cuarto acondicionado dentro de su casa, ha instalado un pequeño estudio de micropigmentación, especializado en cejas, labios, ojos y pestañas. Ahí atiende a clientas, estudia nuevas técnicas por su cuenta y, cuando es necesario, traslada su servicio a Miraflores, donde una colega le presta un espacio. “No hay día que no esté haciendo algo”, dice. Cocinar, trabajar, ayudar con las tareas escolares y entrenar forman parte de una ru-

tina que apenas le deja espacio para descansar. Aun así, no se queja. “Elijo mi cansancio”, explica. “Prefiero terminar agotada por algo que me acerca a mis metas, que por quedarme quieta sin hacer nada”.

A esta mujer perseverante le gustaría que más chicas con discapacidad se animen a intentarlo, que no se dejen frenar por el miedo o la falta de recursos. Y si algo la define, dice, es su forma de enfrentar los desafíos. “Si algo me da miedo, entonces lo hago. Porque sé que eso es lo que me está impidiendo avanzar”. //

Brava sobre ruedas



ÓSCAR GARCÍA
FOTOS:
DIEGO MORENO

Karla Rojas es madre, emprendedora y la primera mujer paraciclista del Perú. Después de que le amputaran una pierna, ella entrena todos los días con una bicicleta prestada, decidida a competir internacionalmente y a demostrar que el miedo no la detiene.



KARLA AÚN NO TIENE UNA PRÓTESIS PARA DESPLAZARSE, PORQUE SON COSTOSAS. SU FORMA DE MOVILIDAD ES SU BICICLETA Y MULETAS PARA TRAMOS CORTOS.



ESTA EDICIÓN, EL EVENTO CONVOCARÁ A PONENTES DE LA NASA, AMAZON Y DE LAS MEJORES UNIVERSIDADES DE ESTADOS UNIDOS.

AULAS SIN FRONTERAS

Comet Fest 2025, organizado por Intercorp, reunirá a ponentes de la NASA, Amazon y a las mejores universidades de EE.UU. en el mayor festival educativo del Perú. Aquí, todos los detalles.

El festival educativo más grande del Perú, Comet Fest 2025, reunirá a más de 16 mil asistentes en el Lima Centro de Convenciones (San Borja), los días 21 y 22 de junio. La iniciativa, que es organizada por Intercorp, busca orientar a los jóvenes en su elección vocacional y acercarlos a oportunidades reales en el Perú y el extranjero, nos dice María Fe Sánchez, especialista en acceso a la educación superior.

Este festival reunirá a más de 15 universidades de Estados Unidos, incluyendo referentes globales como el MIT, University of Chicago, UC Berkeley, Dartmouth y Stanford, entre otras. Los participantes tendrán la posibilidad de hablar con los oficiales de admisión, resolver dudas sobre postulación, financiamiento y vida universitaria, y obtener información clave para trazar su camino hacia una formación académica en el extranjero.

De otro lado, se contará con la participación de algunas de las instituciones educativas más reconocidas del Perú, entre ellas la Universidad Peruana Cayetano Heredia, Univer-

sidad Tecnológica del Perú (UTP), PUCP, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Tecsup y Senati.

Asimismo, entre los ponentes destacan la científica peruana de la NASA Aracely Quispe, el ingeniero de Amazon Daniel Paredes, el músico Lucho Quequezana y la actriz y comunicadora Wendy Ramos, quienes compartirán experiencias e inspirarán a los asistentes.

El evento también presentará la Beca Cometa, considerada la más completa de Latinoamérica, que cubre el 100% de estudios universitarios en Estados Unidos. Desde que lanzó su primera convocatoria en 2021 de manera virtual, ha recibido más de 4 mil postulaciones y, hasta la fecha, 66 estudiantes peruanos ya accedieron a este beneficio académico.

Y aunque el camino hacia una beca completa en el extranjero puede parecer largo, el primer paso comienza aquí: con un formulario, una charla, una pregunta. Y, sobre todo, con una comunidad que cree que los sueños, sin importar qué tan grandes sean, se pueden hacer realidad. //

Inscripciones abiertas

Comet Fest 2025 ofrecerá talleres interactivos, asesorías vocacionales, charlas motivacionales, feria de universidades, y espacios diseñados para que los estudiantes tomen decisiones informadas sobre su futuro académico. La participación es previa inscripción en www.somoscometa.com.



EL COMET FEST TIENE COMO OBJETIVO CONECTAR A ESTUDIANTES PERUANOS CON LAS MEJORES UNIVERSIDADES DEL MUNDO.



Aries

Revisa detalles antes de actuar y evita decisiones impulsivas en temas financieros. Tiempo ideal para sembrar nuevas intenciones personales y fortalecer vínculos familiares.



Tauro

Evita idealizar relaciones o acuerdos. La claridad será clave. Buen momento para avanzar en proyectos de largo plazo con paciencia y atención a los detalles.



Géminis

Confusión en el ámbito laboral o de salud. No te apresures a sacar conclusiones. Sembrar hábitos de autocuidado te traerá grandes beneficios.



Cáncer

El Sol en tu signo marca un nuevo ciclo. Siembra sueños con fe. No te dejes llevar por ilusiones románticas; cultiva vínculos genuinos.



Leo

Semana ideal para el trabajo interior. Alinea tus acciones con lo que realmente deseas. Mantén los pies en la tierra ante promesas poco claras.



Virgo

Marte en tu signo te impulsa, pero modera la autoexigencia. No te pierdas en los detalles. Cuida acuerdos financieros y escucha tu intuición.

Astrología



ELENI POLIZOGOPULOS
@aaquelarre_

Ojos bien abiertos

El 17 de junio, Marte —el planeta que impulsa nuestros actos— ingresa en Virgo, donde permanecerá hasta el 6 de agosto. Sentiremos el impulso de atender cada detalle, de organizar lo que parecía caótico. Para quienes tienen el Sol o el Ascendente en Virgo, es un momento clave: una dosis de vitalidad que les permite avanzar con determinación. Para todos, el llamado es claro: actuar, sí, pero sin perdersen en la trampa de la perfección que paraliza.

El 18 de junio es un día para estar especialmente atentos. La claridad será nuestra mejor aliada frente a la tendencia a idealizar o incluso ser engañados. Al mismo tiempo, es una oportunidad para destapar verdades ocultas y ver con nitidez aquello que antes se nos escapaba.

El 20 de junio llega uno de los momentos más significativos del mes: el Sol ingresa en Cáncer, marcando el inicio de su temporada y del invierno en el hemisferio sur. Es tiempo de recogernos, de nutrir nuestras raíces y de crear un espacio de balance interior. Este año, este pasaje es aún más especial: el Sol entra en Cáncer en conjunción con Júpiter, un regalo que solo ocurre una vez cada doce años. Allí donde tengamos a Cáncer en nuestra carta, comienzan a gestarse nuevas oportunidades de crecimiento, abundancia y expansión emocional. Es el momento de sembrar intenciones profundas, de confiar en el proceso y de abrir el corazón a todo lo que está por florecer.

DONALD TRUMP, EL PRESIDENTE NÚMERO 47 DE ESTADOS UNIDOS, NACIÓ EL 14 DE JUNIO 1946. PERTENECE AL SIGNO DE GÉMINIS.



Libra

Alerta en lo profesional: distingue oportunidades reales de espejismos. Nutre amistades sinceras. El equilibrio emocional será clave para tomar decisiones acertadas.



Escorpio

Semana de revelaciones. Mantén la mente abierta y no te aferres a ideales pasados. En el trabajo, avanza con estrategia, no solo con impulso.



Sagitario

Confusión en viajes, estudios o temas legales. Revisa bien la información. El Sol y Júpiter te invitan a sembrar una visión más alineada a tu crecimiento.



Capricornio

Momento para aclarar temas de dinero y compromisos. No firmes nada sin revisar. Fortalece tu seguridad interior; nuevas oportunidades podrían surgir en el plano emocional.



Acuario

Relaciones en revisión. No idealices, busca la verdad. En el trabajo, persevera con humildad. El inicio del invierno te invita a cuidar tu bienestar físico.



Piscis

Júpiter tensionando a Neptuno puede nublar tu juicio. Cuida tu energía. Elige bien en qué proyectos involucrarte. El hogar y la familia te darán fuerza.

Test de Proust

“Fui actor porque no podía ser cantante”

El intérprete argentino vuelve a las tablas con la obra “Dr. Jekyll & Mr. Hyde”, una adaptación del clásico literario en el Centro Cultural Ricardo Palma desde el próximo 20 de junio. Entradas disponibles vía Joinnus.

Sergio Paris

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?
Viajar en moto.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?
Hoy en día, ver a la gente cercana a mí, a mi familia, felices y realizados.

¿Cuál es el rasgo que más te define?
La resiliencia.

¿Cuál consideras tu peor defecto?
En ocasiones, mi exaltación.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?
Que mi hijo no sea feliz.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?
No preocuparme mucho por cómo se me ve. Me preocupa poco, así que a veces puedo salir con los pelos parados o medias dispares, y no me importa mucho.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?
La hipocresía.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
¡Vamos con fe!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?
Mi hijo, definitivamente.

¿En qué ocasiones mientes?
Oculto la verdad cuando ayuda a que otra persona no se sienta mal.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?
Arriba de mi moto, en alguna ruta solitaria. *

¿Cuál es tu mayor inversión?
Haber estudiado mucho.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?
Mi mate, que me acompaña todos los días.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?
Su lealtad.

¿Con qué personaje de la historia te identificas?
Con Pepe Mujica. Fue una persona muy inspiradora. Cuando lo escuchaba hablar sentía que era una persona muy sabia.

¿Cómo te gustaría morir?
De golpe. Sin enterarme.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿qué serías?

Estaría bueno volver como alguna especie que viva debajo del mar. Siento que es un lugar interesante, me gustaría conocer cómo es la vida allá abajo. Volver como algún pez, quizá.

¿Qué talento especial te gustaría tener?
Cantar. Fui actor porque no podía ser cantante, canto mal.

¿Qué persona viva te parece despreciable?
Todos aquellos que quitan la libertad a la gente. Sean políticos o empresarios, todos aquellos que piensan que pueden decidir sobre la libertad de otros. //

El Comercio

INMORTALES DEL JAZZ

DISCOS DE VINILO

MILES DAVIS Kind of Blue



IRA ENTREGA

MILES DAVIS
KIND OF BLUE

“Mejor Álbum de Jazz de la historia” Jazzwise

CADA ENTREGA

S/99.90

PRECIO REG.: S/129.90



¡Colecciona los 20 álbumes más emblemáticos del jazz!

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano; y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones El Comercio <https://coleccionelcomercio.com.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 986370098 / 922957496 y para cada entrega, realizar el pago de S/99.90. Stock de 1,300 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido para Lima Metropolitana desde el 31 de mayo hasta el 31 de octubre de 2025.



El Comercio

PRESENTA:

EL ARTE DE COCINAR CON **PISU** En **100** RECETAS

PIACENZA ACERO INOX
MARCA EXCLUSIVA

Acero inox diseño damasco



Madera Pakkawood



Diseño Premium



IMÁGENES REFERENCIALES



10MA ENTREGA
S/34.90
Precio regular: S/ 59.90
**CUCHILLO DE VERDURAS
+ RECETARIO**



Cada entrega incluye un recetario con los mejores platos de **Pierre Pisu Suqueyama** para que te conviertas en todo un chef.

¡ENCUÉNTRALO EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!



Para adquirir las 12 entregas consistentes en: 9 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 bocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones El Comercio <https://coleccionelcomercio.pe/>, y/o, (iii) escribir al WhatsApp 998 070 000 / 922 957 486. La primera entrega "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/34.90, la entrega especial "Tacoma" tiene un costo de S/ 59.90, y, desde la tercera hasta la duodécima entrega, tienen un costo de S/34.90 cada una. Stock de 6.000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 10 de abril hasta el 17 de julio de 2025.